

SALADE DE MÂCHE, CLÉMENTINES ET MAGRET SÉCHÉ

Recette par **Pascale Weeks**

Ce n'est pas parce qu'il fait froid que l'on ne peut pas apporter une touche de fraîcheur à nos recettes.

Difficulté : **Très facile** Coût : **Bon marché**

Temps de préparation : **20 min**

Ingrédients (4 personnes)

Pour la salade

6 poignées de mâche
40 g de pignons de pin
4 clémentines de Corse
70 g de magret de canard séché

Pour la vinaigrette

2 cuil. à soupe d'huile d'olive
1 cuil. à café de vinaigre balsamique
Sel
Poivre du moulin

Matériel

Four traditionnel

Préparation

ÉTAPE 1 :

Retirez le gras des tranches de magret séché.
Torréfiez les pignons de pin dans votre four à 150°C, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

ÉTAPE 2 :

Pelez les clémentines à vif : retirez les extrémités des clémentines, afin qu'elles tiennent debout sur une planche. Retirez la peau en partant du haut vers le bas, tout en suivant l'arrondi du fruit.
Retirez éventuellement le reste de peau blanche.
Au-dessus d'un bol, prélevez les suprêmes des clémentines en passant la lame de votre couteau entre chaque membrane.

ÉTAPE 3 :

Egouttez les suprêmes et récupérez le jus dans un bol.
Ajoutez l'huile, le vinaigre, le sel, le poivre et mélangez bien.
Goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.
Versez la vinaigrette sur la mâche et mélangez.
Répartissez la mâche dans 4 assiettes, ajoutez les suprêmes de clémentines, le magret, les pignons de pin et servez.



Le conseil de Pascale Weeks

Si vous manquez de temps, vous pouvez juste détacher les quartiers de clémentines.